

Menuplan for Montebellos café

Oktober 2024

Tirsdag	1	Tærte m svampe-rosmarin, blandet salat m bagte blommer
Onsdag	2	Boller i karry m porrer, kogte ris Mangosalat m bagt rød peber-rucola
Torsdag	3	Stegt kalvelever m bløde løg, brun sauce, kogte kartofler Gulerodssalat m tranebær
Fredag	4	Ribbensteg m brun sauce, kogte kartofler, rødkål Pæresalat m valnødder
Lørdag	5	Lukket
Søndag	6	Lukket
Mandag	7	Kødrand m stuede grønærter, kogte kartofler
Tirsdag	8	Kylling i sur-sødsauce m ananas-bambus-broccoli, kogte ris Spidskålssalat m æbler
Onsdag	9	Stegt mørksej m dildsauce, kogte kartofler Bagte rodfrugter
Torsdag	10	Cremet champignonsuppe m lynstegte porre Hjemmebagt brød m smør
Fredag	11	Flæskesteg m brun sauce, kogte kartofler, rødkål Waldorfsalat
Lørdag	12	Lukket
Søndag	13	Lukket
Mandag	14	Brunkål m kogt røget flæsk, syltede rødbeder, sennep Rugbrød
Tirsdag	15	Forloren hare m vildtsauce, kogte kartofler, tyttebær Dampet blomkål
Onsdag	16	Grøntsagscurry m blomkål-squash-gulerod-løg-persille Fladbrød
Torsdag	17	Lakselasagne m spinat, spinatsalat m syltede tomater
Fredag	18	Rullesteg m brun sauce, kogte kartofler, rødkål Citronstegt spidskål
Lørdag	19	Lukket
Søndag	20	Lukket
Mandag	21	Stegt sild m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m tranebær
Tirsdag	22	Cremet broccolisuppe m ristet bacon-parmesan Hjemmebagt brød m smør
Onsdag	23	Frikadeller m stuvet hvidkål, kogte kartofler, syltede rødbeder
Torsdag	24	Brændende kærlighed m syltede rødbeder Rødbedesalat m æbler
Fredag	25	Sprængt oksebryst m peberrodssauce, kogte kartofler Bagte gulerødder-pastinak
Lørdag	26	Lukket
Søndag	27	Lukket
Mandag	28	Nøddepostej m kold urtesauce, små ristede kartofler Grønkålssalat m bagt selleri
Tirsdag	29	Fish and chips m tatarsauce, ristede båndkartofler Coleslaw
Onsdag	30	Hjerter i flødesauce m kartoffelmos Bagt rødbedesalat m hvedekerner
Torsdag	31	Skinkeschnitzel m kaperssauce, brasede kartofler Dampede ærter